No. 12/XX • 19 - 25 Maret 1992

18 Resep Istimewa Hidangan

untuk HARI RAYA

Pengantar

Menyiapkan hidangan untuk jamuan Lebaran sudah jadi mata acara rutin setiap tahun. Tidak bisa disangkal, bahwa pada saat menjelang Lebaran tiba, kerepotan pun sedang memuncak. Justru pada saat itu pula kita harus menyiapkan hidangan Hari Raya.

Itulah sebabnya, maka Redaksi Boga *femina* sengaja memilihkan bagi Anda jenis hidangan yang serba praktis, cepat dibuat, tetapi tetap lezat dan cocok untuk Hari Raya. Hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup, kue-kue maupun minuman, semua ada. Ada yang tradisional, tetapi yang modern pun tak ketinggalan. Semua pasti cocok untuk selera Anda, yang bergaya hidup masa kini.

Silakan coba, dan ... Selamat Hari Raya.

Daftar Isi

Penyusun:

KOORDINATOR: JENNY A. KARTAWINATA
REDAKSI: ODILIA WINNEKE SETIAWATI, IES ERMAN DJ., RINTO HABSARI, SISKA SUWITOMO
DAPUR UJI: HAYATINUFUS A.L. TOBING, AGUSTINI WAHYU
FOTO: JOHANNES SIDHARTA, NYOMAN DEWANTARA, AZMI

Acar Campur Sari

Bahan:
6 sendok makan gula pasir
1/2 sendok teh garam
3 sendok makan cuka
200 g lobak, kupas, potong-potong sebesar batang korek api
250 g wortel, kupas, potong-potong sebesar batang korek api
20 butir bawang merah kecil, kupas
1 buah nanas, kupas, bersihkan matanya, potong 1 x 1 x 1 cm
30 buah cabai rawit, buang tangkainya

Cara membuat:
- Aduk gula, garam dan cuka hingga gula larut. Sisihkan.
- Remas-remas lobak, wortel dan bawang mentah secara terpisah hingga lemas. Tiriskan.
- Campur semua sayuran dan nanas dengan larutan gula. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.

Untuk 10 orang.

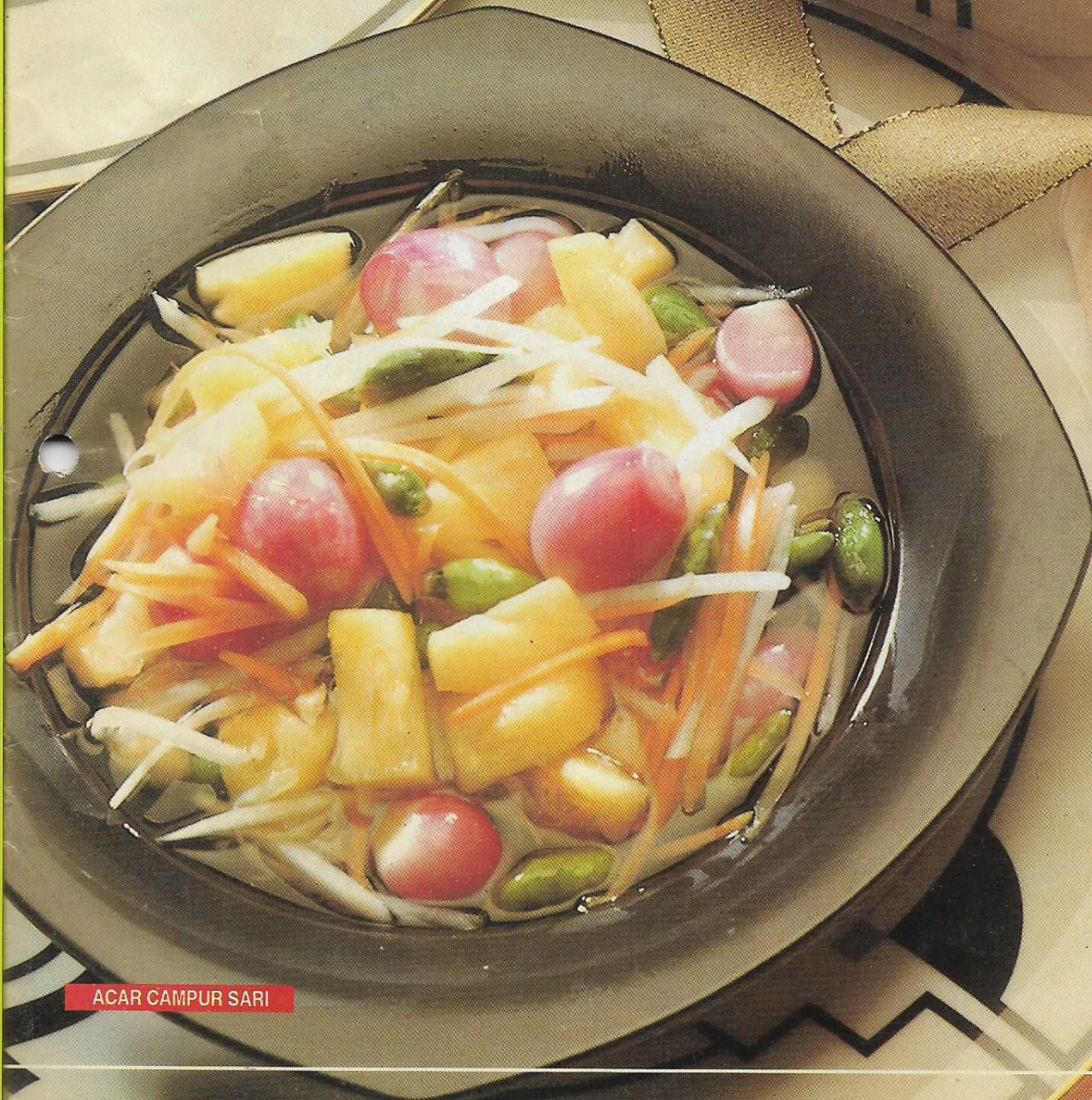
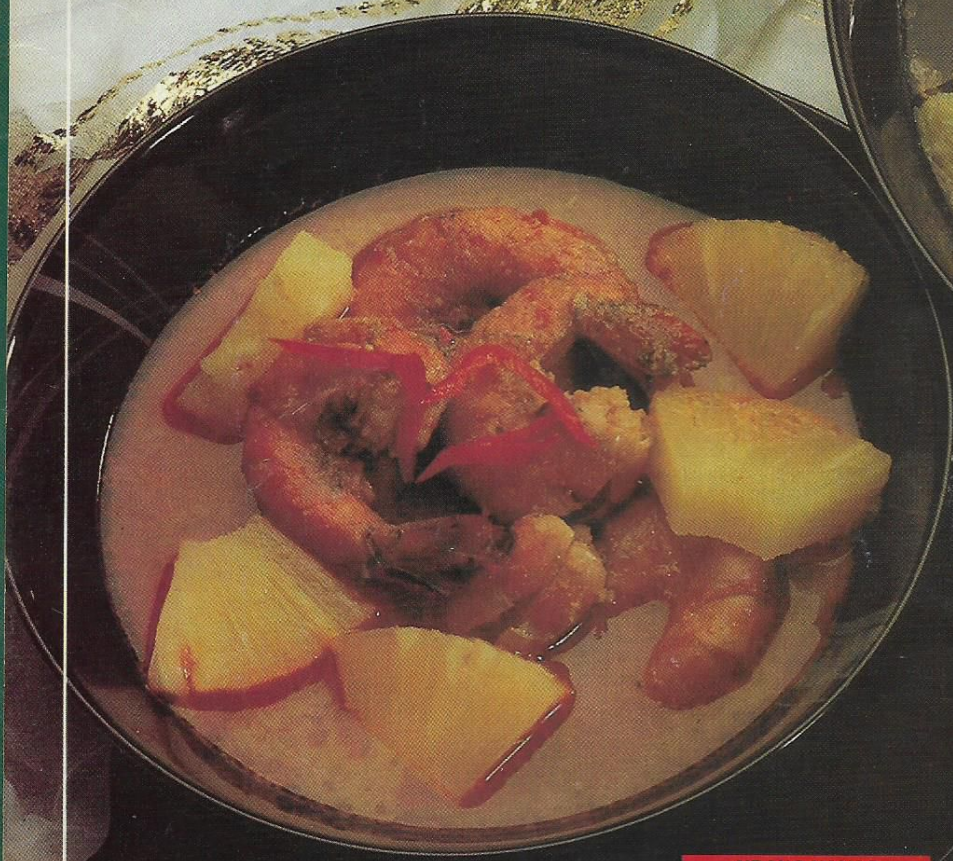
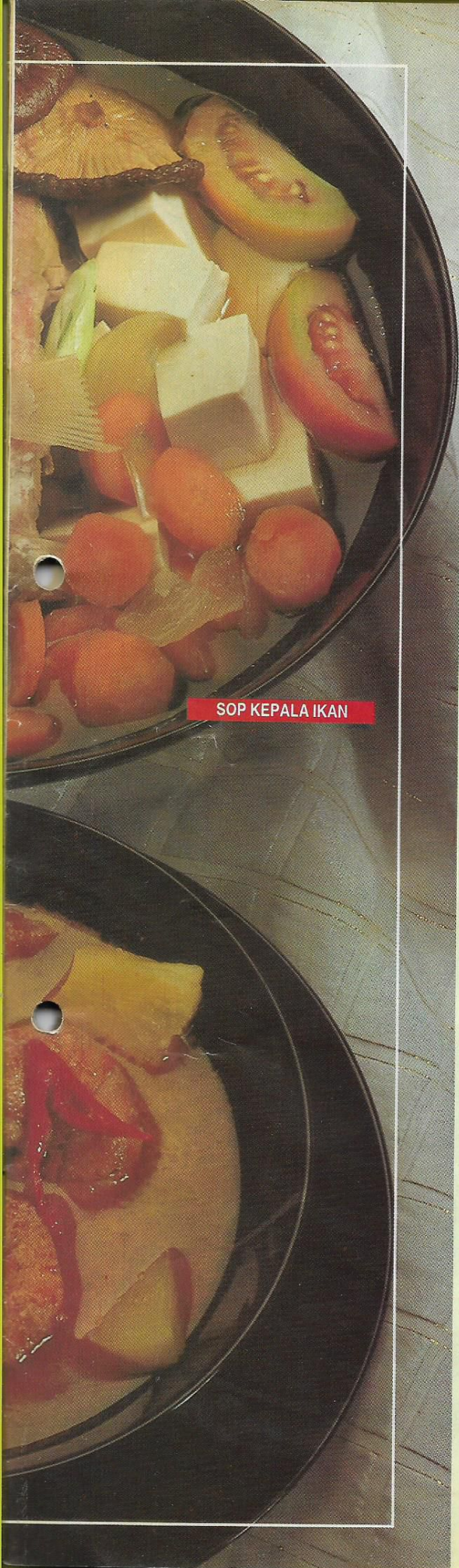
Udang Kuah Pedas

Bahan:
2 sendok makan minyak untuk menumis
250 g udang, kupas, sisakan ekornya
750 ml kaldu ayam
100 g biji melinjo, rebus setengah matang
100 g kacang tanah, rebus setengah matang
150 g kacang panjang, potong-potong 3 cm
4 buah mentimun, potong melintang 3/4 cm
2 buah tomat, belah-belah

Haluskan:
5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
4 buah cabai merah
3 butir kemiri, sangrai
1 sendok teh terasi

Cara membuat:
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
- Tuangi kaldu dan didihkan. Masukkan kacang panjang, kacang tanah, biji melinjo dan mentimun.
- Masak hingga semuanya matang. Masukkan tomat, didihkan sekali lagi. Angkat.
- Sajikan hangat.

Untuk 6 orang.

PIRING: KOLEKSI NORITAKE, KARNESIA GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA, JAKARTA
PENGARAH: ODILIA WS
FOTO: NYOMAN DEWANTARA

UDANG KUAH PEDAS
ACAR CAMPUR SARI

UDANG NANAS
KUAH PEDAS

SOP KEPALA IKAN

Udang Nanas Kuah Pedas

Bahan:
3 sendok makan minyak untuk menumis
2 lembar daun jeruk purut
1 batang serai, memarkan
1 lembar daun salam
1 liter santan dari 1 butir kelapa
5 buah cabai merah, masing-masing belah dua
4 buah cabai hijau, masing-masing belah dua
1/2 buah nanas yang sudah bersih, belah dua, potong melintang 1 cm
500 g udang besar, potong ujung kepalanya, belah punggungnya
4 buah tomat, belah masing-masing menjadi empat
2 potong asam kandis
1 sendok teh garam

Haluskan:
5 butir kemiri, sangrai
10 buah cabai merah
2 siung bawang putih
2 cm jahe

Cara membuat:
- Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai dan salam, aduk hingga layu.
- Tuangi santan, didihkan. Masukkan cabai merah, cabai hijau, nanas dan udang. Didihkan kembali.
- Bubuhi asam kandis dan garam, masukkan tomat. Didihkan kembali. Angkat.
- Sajikan hangat.

Untuk 6 orang.

Sop Kepala Ikan

Bahan:
1 buah kepala ikan kakap (1 kg), potong sesuai selera atau biarkan utuh
1 sendok teh jahe parut
1/2 sendok teh merica bubuk
3 sendok makan minyak untuk menumis
100 g bawang bombay, potong membujur 2 cm
150 g udang yang sedang besarnya, kupas, sisakan ekornya
1,5 liter air
4 sendok makan kecap asin
2 sendok makan saus tiram
1 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1 buah tahu putih ukuran 8 x 8 x 3 cm, potong menjadi enam
100 g jamur ***shiitake*** *segar (jamur hioko), buang batangnya*
100 g wortel, kupas, iris menyerong 1/2 cm
3 buah tomat, masing-masing belah empat
5 lembar sawi putih, potong melintang 3 cm
2 batang bawang daun, iris halus untuk taburan

Cara membuat:
- Lumuri kepala ikan dengan jahe, merica dan garam. Biarkan selama 30 menit.
- Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga kuning. Masukkan bawang bombay, aduk hingga layu.
- Tambahkan udang dan kepala ikan, aduk sampai berubah warna. Angkat.
- Didihkan air, masukkan kepala ikan dan udang tumis, didihkan kembali.
- Bubuhi kecap asin, saus tiram, garam dan merica. Tambahkan wortel, tahu, jamur dan tomat. Masak hingga seluruhnya matang. Angkat.
- Taburi bawang daun iris. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang.

PIRING: KOLEKSI NORITAKE, KARNESIA GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA, JAKARTA
PENGARAH: ODILIA WS
FOTO: JOHANNES SIDHARTA

Selada Pasta Sosis Sapi

Bahan:
100 g makaroni panjang, potong-potong 2 cm, rebus dengan air garam dan 1 sendok teh minyak hingga matang, tiriskan
150 g sosis sapi, iris melintang 1 cm
100 g keju ***cheddar****, potong-potong 1 x 1 x 1 cm*
1 batang seledri yang besar, potong melintang 1 cm
1 sendok teh peterseli cincang
1 buah paprika merah, buang bijinya, potong 1 x 1 cm
1 buah paprika hijau, buang bijinya, potong 1 x 1 cm

Saus:
6 sendok makan ***mayonnaise*** *- siap beli*
4 sendok makan krim
1 sendok makan air jeruk nipis
1 sendok makan gula pasir
1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk

Cara membuat:
- Atur makaroni, sosis, keju, seledri dan paprika dalam wadah. Simpan dalam lemari pendingin.
- **Saus:**
- Aduk semua bahan hingga tercampur rata.
- Campur bahan selada dan sausnya saat akan disajikan. Taburi peterseli cincang. Sajikan segera.

Untuk 6 orang.

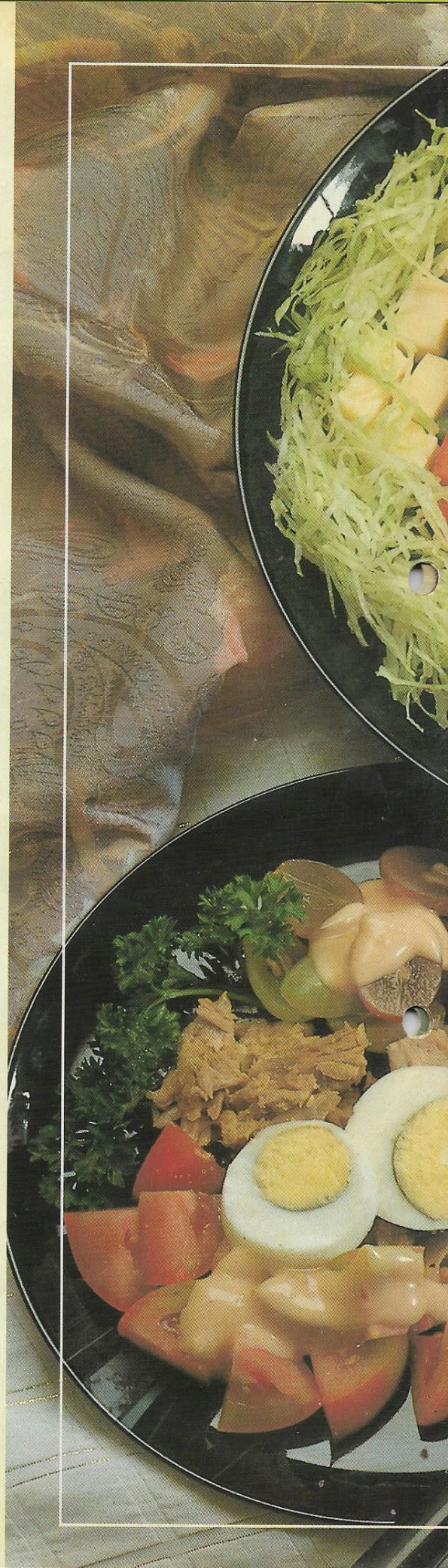
Selada Pulau Seribu

Bahan:
1 kaleng (200 g) ikan tuna dalam minyak, tiriskan
4 butir telur ayam rebus, kupas, iris melintang tipis
2 buah tomat, iris melintang tipis
100 g buah anggur merah atau hijau, buang tangkainya, cuci

Saus:
50 g bawang bombay cincang
6 sendok makan ***mayonnaise*** *- siap beli*
1 sendok teh ***tabasco***
1 sendok makan ***capers*** *cincang*
1/2 sendok teh peterseli cincang
1/4 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh garam

Cara membuat:
- Tekan-tekan daging ikan tuna hingga agak hancur. Sisihkan.
- **Saus:**
- Campur semua bahan saus hingga rata. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit.
- Susun tuna, tomat, telur dan anggur dalam piring selada. Sajikan terpisah dengan sausnya.

Untuk 5 orang.

PIRING: KOLEKSI NORITAKE, KARNESIA GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA, JAKARTA
PENGARAH: ODILIA WS
FOTO: JOHANNES SIDHARTA

SELADA PASTA
SOSIS SAPI
SELADA PULAU SERIBU

Ayam Kukus

Bahan:
1 ekor (1,3 kg) ayam, potong menjadi 10 bagian
1 sendok teh merica hitam utuh, memarkan
2 siung bawang putih, memarkan, kupas, cincang
2 sendok makan margarin untuk menumis
150 g bawang bombay, masing-masing belah menjadi 6
150 g wortel, kupas, iris menyerong tipis
3 batang bawang daun, iris menyerong 1 cm
1 kaleng (150 g) jamur merang, tiriskan
100 g kacang polong
3 buah tomat, seduh air panas, kupas, potong masing-masing menjadi 4
1 buah kaldu ayam blok, larutkan dalam 100 ml air panas

Cara membuat:
- Remas-remas ayam dengan merica dan bawang putih. Biarkan selama 30 menit.
- Panaskan margarin, tumis ayam sampai berubah warna. Angkat. Pindahkan ayam ke dalam pinggan tahan panas. Tambahkan bawang daun, wortel, jamur, kacang polong, tomat dan larutan kaldu ayam.
- Tutup dengan kertas aluminium. Panggang dalam oven bersuhu 180°C selama 60 menit sampai semua bahan matang. Angkat.
- Hidangkan panas-panas.

Untuk 8 orang.

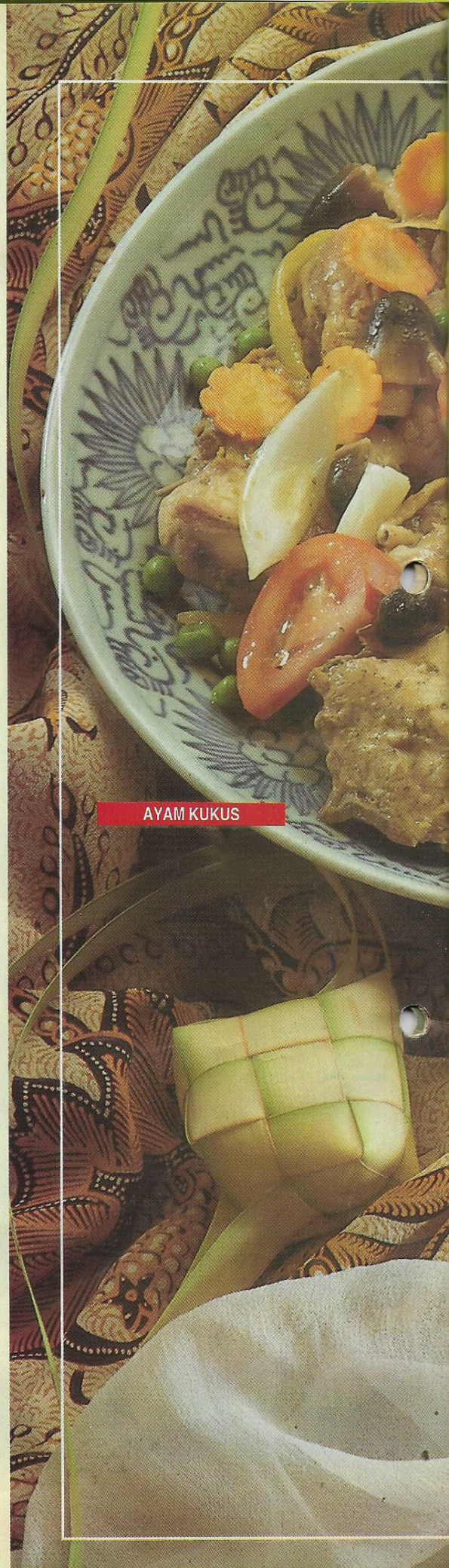
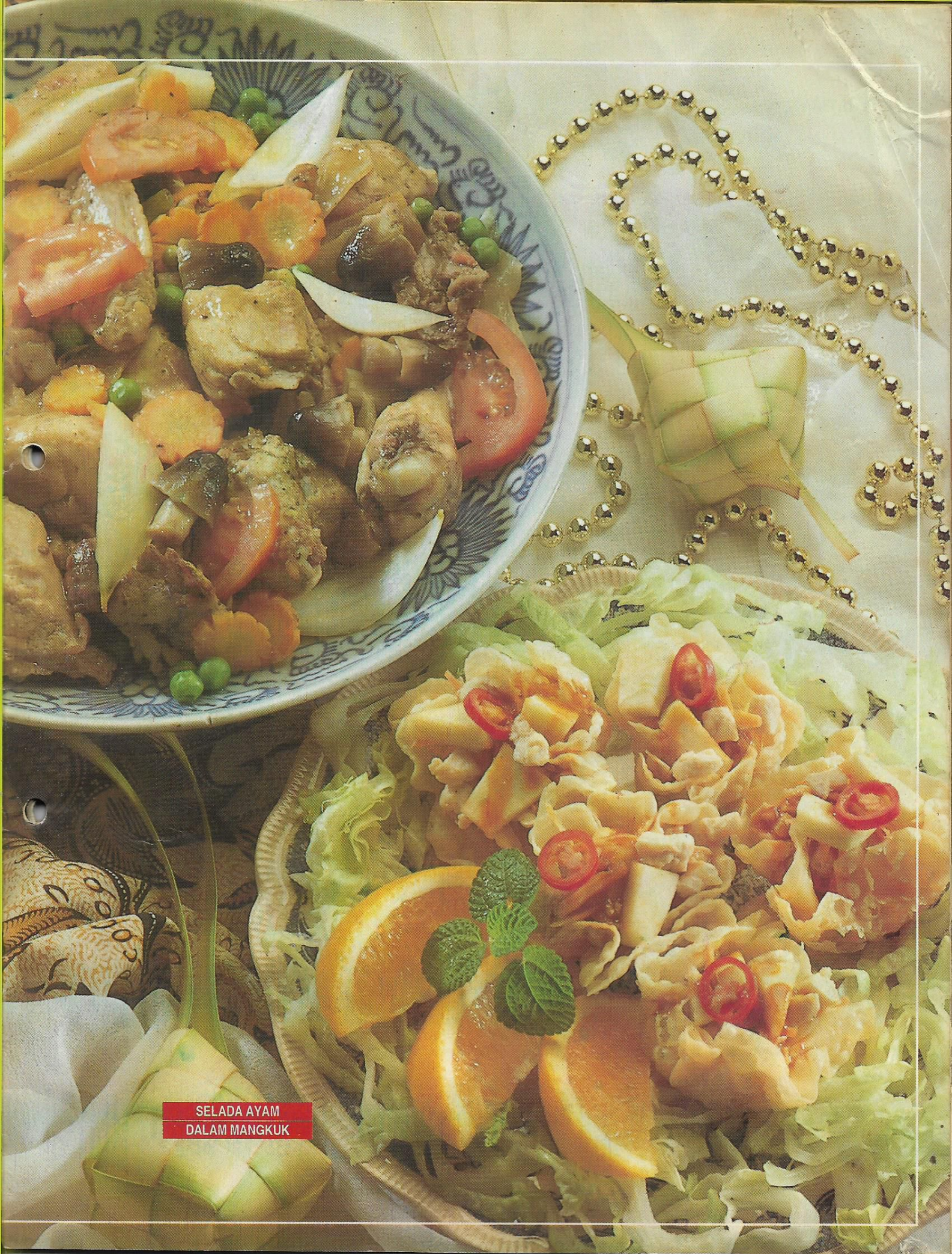
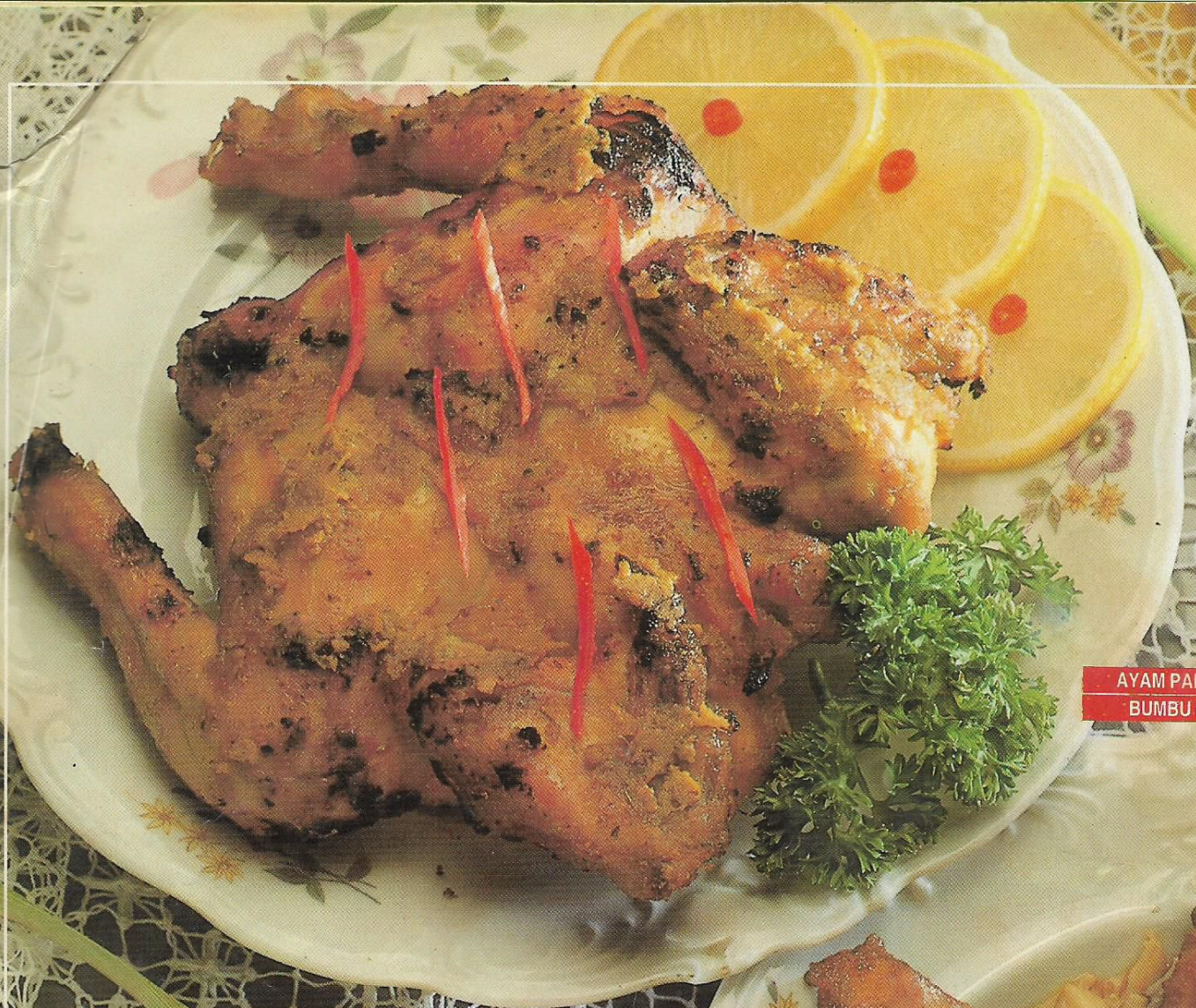
Selada Ayam dalam Mangkuk

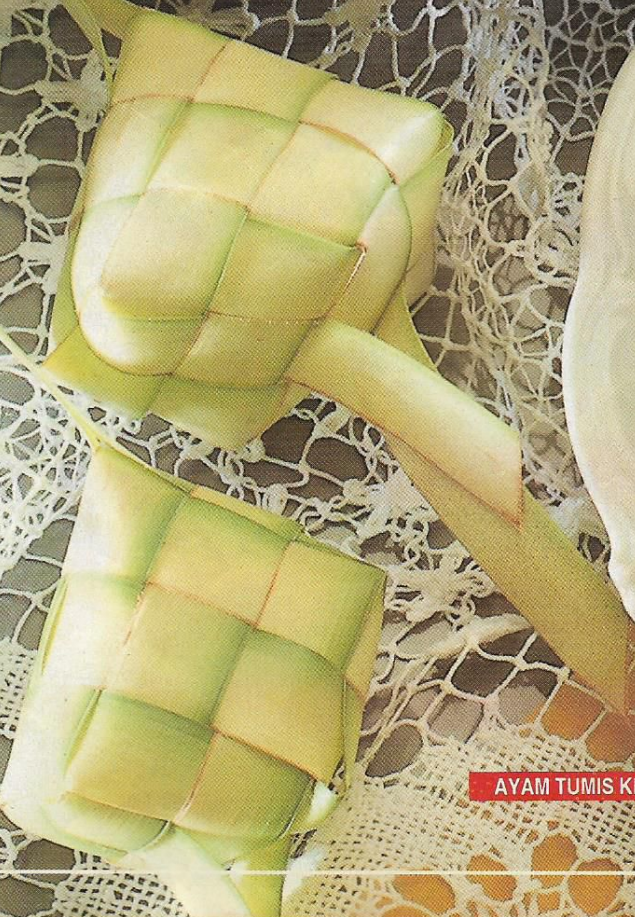
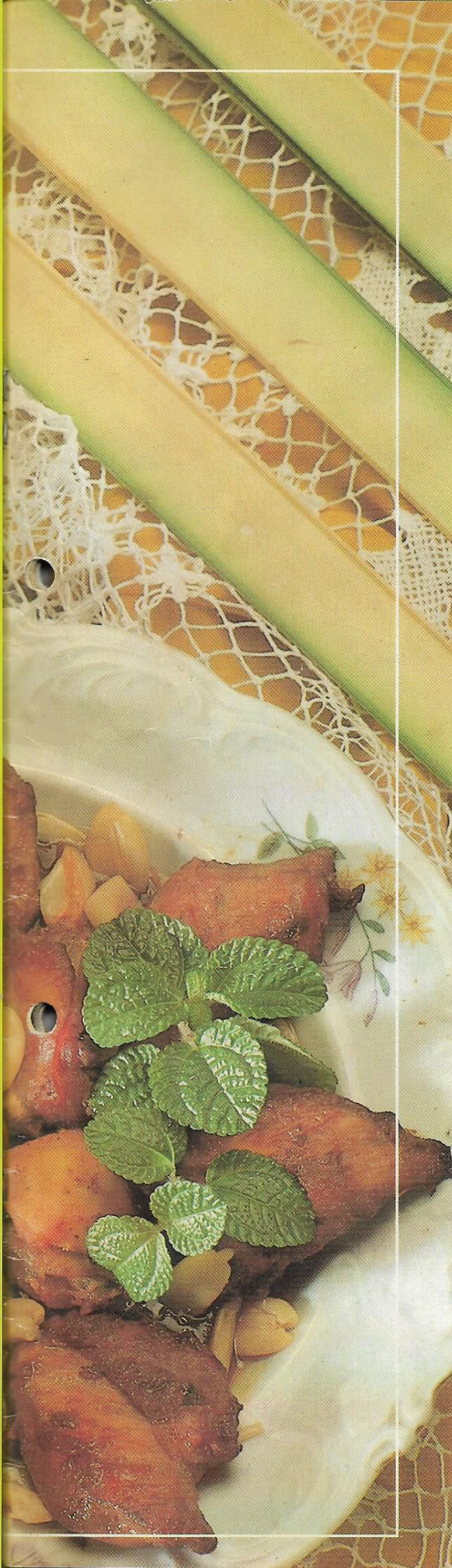
Bahan:
15 lembar kulit pangsit, siap beli
minyak untuk menggoreng
2 buah dada ayam tanpa tulang, potong-potong 1 x 1 x 1 cm
1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh garam
2 sendok makan margarin
100 g wortel, kupas, serut kasar, rendam sebentar dalam sedikit campuran garam, gula dan cuka, tiriskan
1 buah (100 g) apel, kupas, iris tipis, rendam dalam air jeruk nipis
5 helai selada bokor, iris halus
1 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus

Kuah:
2 sendok makan saus cabai
1 siung bawang putih, cincang
2 sendok makan gula palem
1 sendok teh minyak wijen
1/2 sendok teh garam
1 sendok teh cuka

Cara membuat:
- Bentuk tiap lembar kulit pangsit menjadi mangkuk dengan pinggiran berlipit. Goreng dalam minyak panas sampai mengembang. Angkat, tiriskan.
- Campur daging ayam dengan merica dan garam sampai rata. Tumis dengan mentega sampai matang. Angkat.
- **Kuah:**
- Campur dan aduk saus cabai, minyak wijen, gula palem, bawang putih, garam dan cuka.
- Campur semua bahan sayur bersama ayam dan kuah. Angkat. Taruh dalam mangkuk-mangkuk pangsit. Hidangkan.

Untuk 15 mangkuk.

RESEP: NYONYA LIES DARMADI
PENGARAH: IES ERMAN
FOTO: JOHANNES SIDHARTA

AYAM KUKUS

SELADA AYAM
DALAM MANGKUK

AYAM PANGGANG BUMBU POYAH

AYAM TUMIS KENARI

Ayam Panggang Bumbu Poyah

Bahan:
1 ekor (1,2 kg) ayam buras, belah dada ayam membujur
5 sendok poyah (kelapa sangrai, haluskan sampai berminyak)
750 ml air
2 lembar daun salam
2 sendok makan minyak untuk olesan

Haluskan:
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sendok makan ketumbar sangrai
1 sendok teh jintan sangrai
1 sendok makan gula merah
3 butir kemiri
2 cm jahe
2 cm kunyit
2 cm lengkuas
2 sendok teh garam
2 sendok teh asam Jawa

Cara membuat:
- Campur dan aduk poyah bersama bumbu halus, lumurkan pada seluruh badan ayam sampai rata. Biarkan selama 30 menit.
- Bentangkan ayam berbumbu di dalam wajan, beri air, tutup dengan daun pisang dan beri pemberat supaya ayam tetap terbentang. Masak sampai matang dan kuah mengental. Angkat dan dinginkan.
- Panggang ayam di atas bara api sambil olesi dengan sisa bumbu yang telah dicampur dengan minyak. Setelah ayam kering dan kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

Untuk 6 orang.

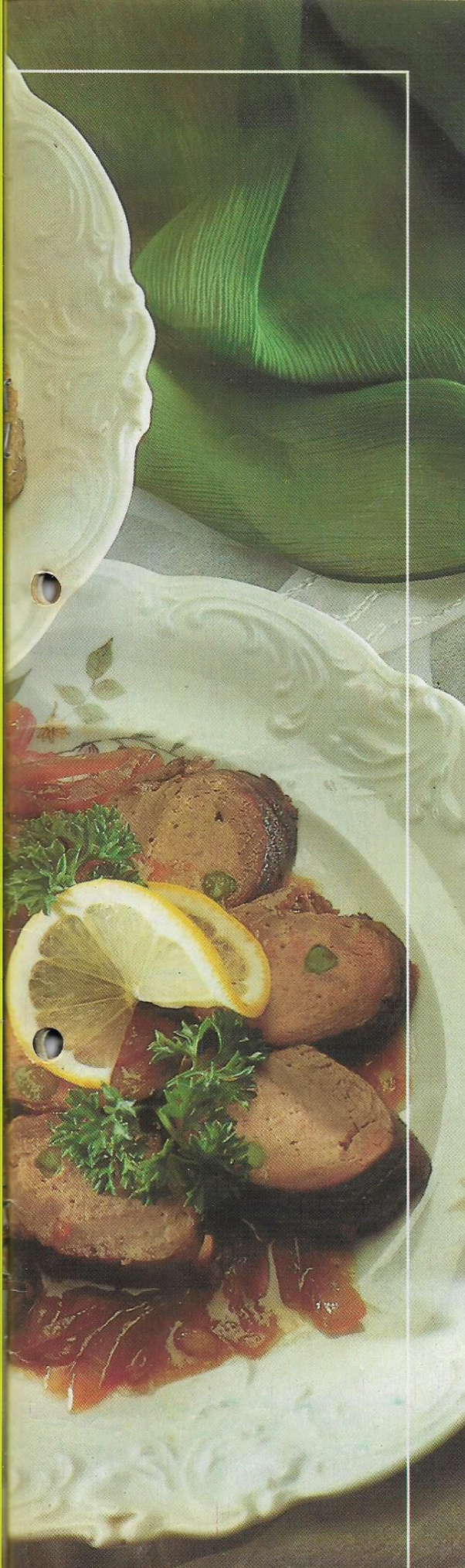
Ayam Tumis Kenari

Bahan:
500 g daging ayam tanpa tulang, potong-potong 2 x 2 x 3 cm
1 putih telur, kocok
1 sendok makan kecap asin
1 sendok makan tepung maizena
minyak untuk menggoreng
100 g kenari, seduh air panas, kupas biarkan utuh
1 sendok teh jahe, cincang
2 batang bawang daun, iris menyerong tipis
2 sendok makan kecap manis
1 sendok teh garam
1 sendok teh gula pasir
1 sendok teh cuka
2 sendok teh minyak wijen
1 sendok teh tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:
- Campur dan aduk putih telur bersama kecap dan tepung maizena. Masukkan potongan ayam dan aduk sampai rata. Diamkan selama 30 menit supaya bumbu meresap.
- Panaskan minyak, goreng kenari sampai kering dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- Panaskan kembali minyak, goreng daging ayam satu per satu sampai matang dan kering. Angkat, tiriskan.
- Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis jahe sampai kuning, masukkan bawang daun, kecap, garam, gula, cuka, minyak wijen dan ayam goreng. Aduk cepat hingga rata.
- Tuangkan larutan tepung maizena, aduk hingga kental.
- Angkat. Taburi kenari goreng.

Untuk 6 orang.

RESEP: NYONYA EDY DJUNAIDI
PENGARAH: IES ERMAN
FOTO: AZMI

LULUR SAPI
SANTAN MANIS
DAGING SAPI GULUNG
SAUS COKELAT

Lulur Sapi Santan Manis

Bahan:
3 sendok makan minyak untuk menumis
750 g daging lulur sapi, iris melintang serat ukuran 1 x 3 x 5 cm
3 lembar daun jeruk
750 ml santan cair, dari 1 butir kelapa
250 ml santan kental

Haluskan:
10 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sendok makan ketumbar sangrai
1/2 sendok teh jintan sangrai
2 sendok teh merica bulat
1 cm jahe
1 cm kencur
1 cm lengkuas
1 sendok teh asam Jawa
3 butir kemiri
1 sendok teh gula Jawa
1 sendok teh garam

Cara membuat:
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum masukkan daging sambil diaduk sampai air daging habis.
- Masukkan santan cair dan masak sampai daging lunak. Tuangkan santan kental dan masak terus sampai santan berminyak.
- Angkat, hidangkan.

Untuk 8 orang.

Daging Sapi Gulung *Saus Cokelat*

Bahan:
750 g daging sapi has dalam, iris tipis melintang serat
1 sendok teh air jeruk nipis
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk

Isi:
300 g daging sapi cincang
4 buah hati ayam
2 cm jahe
1 sendok teh garam
1/2 sendok makan mentega
100 g bawang bombay, cincang
50 g tepung roti
2 butir telur, kocok
2 sendok makan kecap
2 sendok teh maggi aroma
1 sendok makan kecap manis
4 sendok makan kacang polong
1/2 sendok teh pala bubuk
1/2 sendok teh **thyme** *kering*
1 sendok teh garam

Kuah:
50 g mentega atau margarin
100 g bawang bombay, iris tipis
1 sendok makan saus **worchestershire**
1 sendok makan tepung terigu
2 buah blok kaldu daging, larutkan dalam 250 ml air panas
1 sendok makan kecap manis
1 sendok makan saus tomat
1 sendok makan saus tomat

Cara membuat:
- Lumuri lembaran daging dengan air jeruk nipis, garam dan merica bubuk sampai rata. Biarkan selama 1 jam.
- **Isi:**
- Rebus hati ayam dengan jahe dan garam sampai lunak. Angkat lalu haluskan dengan blender.
- Tumis bawang bombay dengan mentega sampai layu, angkat.
- Campur daging cincang dengan hati halus, bawang bombay, tepung roti, telur kocok, saus aroma, kecap, garam, pala bubuk, *thyme* dan kacang polong. Aduk sampai tercampur rata.
- Bentangkan lembaran daging, oles dengan adonan isi sampai rata. Gulung sambil tekan hingga padat. Ikat rapi dengan benang katun.
- Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin. Taruh daging gulung dalam pinggan. Panggang dalam oven sampai daging matang dan empuk selama 25 menit.
- **Kuah:**
- Lelehkan mentega, tumis bawang bombay sampai layu. Masukkan terigu sambil aduk tuangkan larutan kaldu panas. Masak sampai kuah licin dan kental.
- Tambahkan saus *worchestershire*, kecap dan tomat. Masak sampai seluruhnya matang. Angkat.
- Hidangkan daging sapi gulung dengan kuah dan pelengkapnya.

Untuk 8 orang.

PENGARAH: IES ERMAN
FOTO: AZMI

Santan Jahe Aneka Isi

Bahan:
Ketan:
250 g beras ketan putih, rendam 3 jam, tiriskan
100 ml santan
1/4 sendok teh garam
100 g biji delima, rebus hingga matang, tiriskan, siram air dingin
*200 g **nata de coco** - siap beli*
2 lembar roti tawar, buang pinggirannya, potong 1 x 1 x 1 cm
100 g kacang bawang, siap beli, untuk taburan

Kuah:
1,5 butir kelapa, parut,
peras menjadi: 1,5 l santan cair
500 ml santan kental
300 g gula pasir
25 g jahe, kupas, memarkan
3 lembar daun pandan, sobek-sobek, ikat
1/4 sendok teh garam

Cara membuat:
- **Ketan:**
- Didihkan santan dan garam sambil aduk-aduk. Angkat dan biarkan hingga dingin.
- Kukus beras ketan sampai setengah matang. Angkat. Aduk-aduk bersama santan sampai santan meresap.
- Kukus kembali ketan selama 25 - 30 menit atau sampai matang. Angkat dan bentuk ketan menjadi bulatan-bulatan sebesar bola pingpong, sisihkan.
- **Kuah:**
- Didihkan santan cair, gula, jahe dan daun pandan. Tuangkan santan kental dan garam, masak sampai santan mendidih. Angkat dan sisihkan.
- **Penyajian:**
- Dalam mangkuk saji, susun berturut-turut, ketan, biji delima, *nata de coco* dan roti tawar. Tuangi kuah panas-panas dan taburi dengan kacang bawang. Sajikan segera.

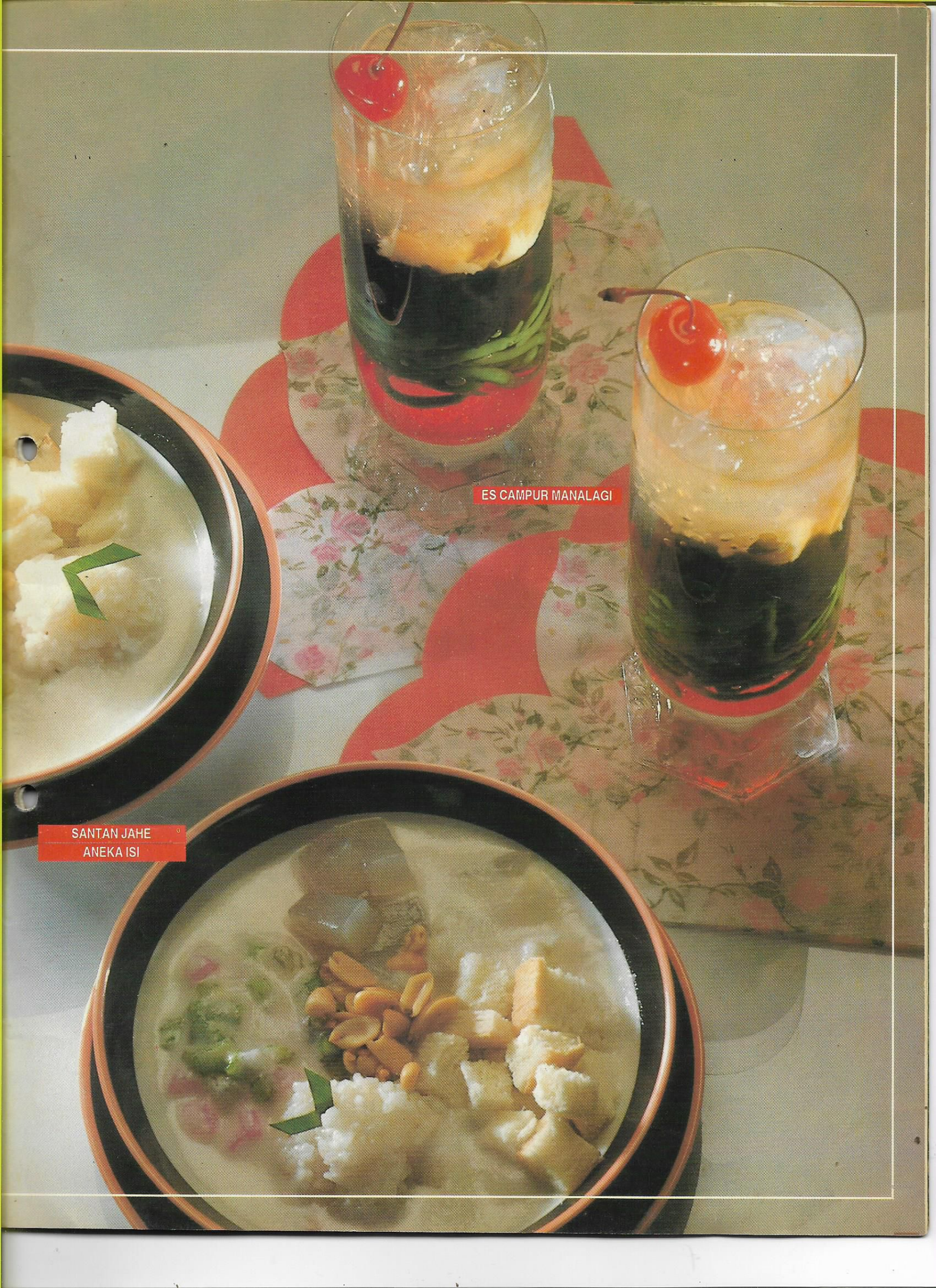
Untuk 7 gelas.

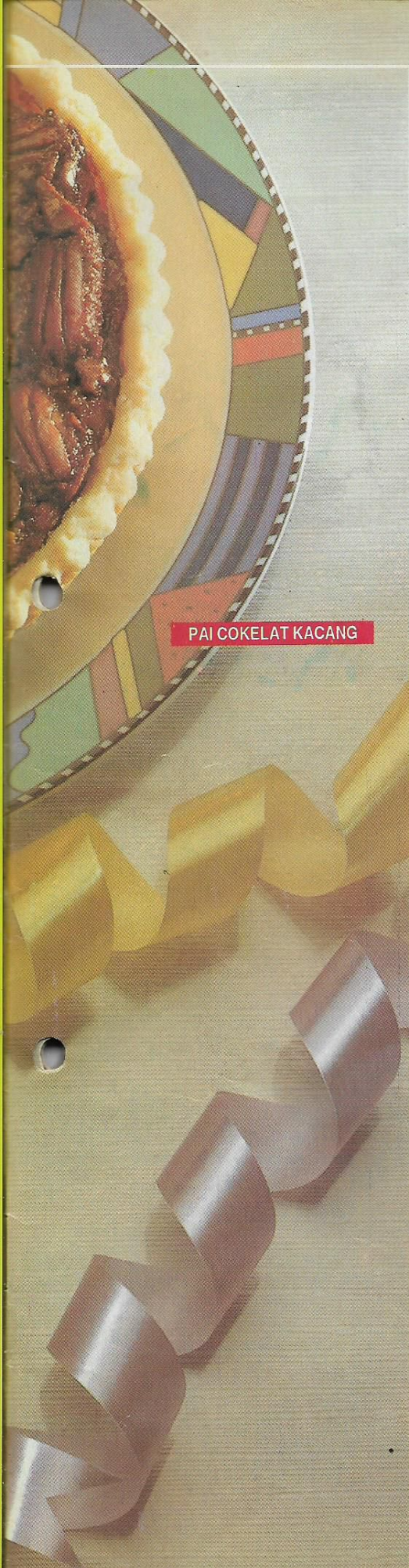
Es Campur Manalagi

Bahan:
2 liter santan dari 1,5 butir kelapa
3 lembar daun pandan, sobek-sobek, ikat
*500 ml **sirop manalagi** atau sirop warna merah lain*
1 bungkus agar-agar bubuk putih
50 g gula pasir
200 ml air
300 g cincau hitam, potong 1/2 x 1/2 x 1/2 cm
100 g cendol hijau, siap beli
100 g tapai singkong, buang seratnya, potong-potong
es batu serut secukupnya
manisan ceri merah untuk hiasan

Cara membuat:
- Didihkan santan dan daun pandan sambil aduk-aduk sampai santan kental. Angkat dan biarkan hingga dingin.
- Rebus agar-agar, gula pasir dan air sampai matang. Tuang ke dalam loyang yang sudah dibasahi air. Biarkan hingga membeku. Keluarkan dari loyang, parut halus memanjang.
- **Penyajian:**
- Di dalam gelas saji, berturut-turut tuangkan es batu, sirup, cendol, cincau, tapai singkong dan agar-agar serut.
- Hiasi dengan manisan ceri merah. Sajikan dingin.

Untuk 8 gelas.

PERLENGKAPAN MINUM KOLEKSI: GRACIA EXCLUSIVE GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA
PENGARAH: RINTO HABSARI
FOTO: NYOMAN DEWANTARA

ES CAMPUR MANALAGI
SANTAN JAHE
ANEKA ISI

PAI BUAH KRIM KEJU

PAI COKELAT KACANG

Pai Cokelat Kacang

Bahan:
Kulit:
175 g tepung terigu, ayak
1 sendok makan gula bubuk
1/4 sendok teh garam
125 g mentega atau margarin
3 sendok makan air es

Isi:
*125 g cokelat masak **(dark cooking chocolate)**, tim sampai leleh*
75 g gula pasir
2 sendok makan mentega atau margarin
*200 ml **corn syrup light** atau sirop vanili*
3 butir telur, kocok
*175 g **kacang pecan** atau mente goreng atau kenari kupas*

Cara membuat:
- **Isi:**
- Masukkan gula pasir dan mentega ke dalam cokelat leleh yang masih panas. Aduk sampai gula larut dan mentega leleh.
- Tambahkan sirop dan telur sambil aduk supaya rata. Masukkan kacang, aduk rata. Sisihkan.
- **Kulit:**
- Remas-remas terigu, gula bubuk, garam dan mentega dengan ujung jari atau garpu sampai berbutir kecil-kecil.
- Tambahkan air es, uleni sampai adonan bisa dipulung, bulatkan. Diamkan selama 15 menit.
- Tipiskan adonan hingga 1/2 cm, tutupkan pada dasar dan keliling loyang pai bergaris tengah 20 cm. Tusuk dasarnya dengan garpu di beberapa tempat.
- Panggang dalam oven panas bersuhu 180 derajat Celcius selama 25 menit atau setengah matang. Keluarkan kulit pai dari oven.
- Tuangkan adonan isi ke dalam kulit pai, ratakan. Panggang kembali sampai semua bahan matang selama 15 menit.
- Angkat dan potong-potong setelah pai kacang dingin.

Untuk 8 potong.

PIRING KOLEKSI: GRACIA EXCLUSIVE GIFT SHOP, PLAZA INDONESIA
RESEP: NYONYA NIE JULIARSO
PENGARAH GAYA: RINTO HABSARI
FOTO: NYOMAN DEWANTARA

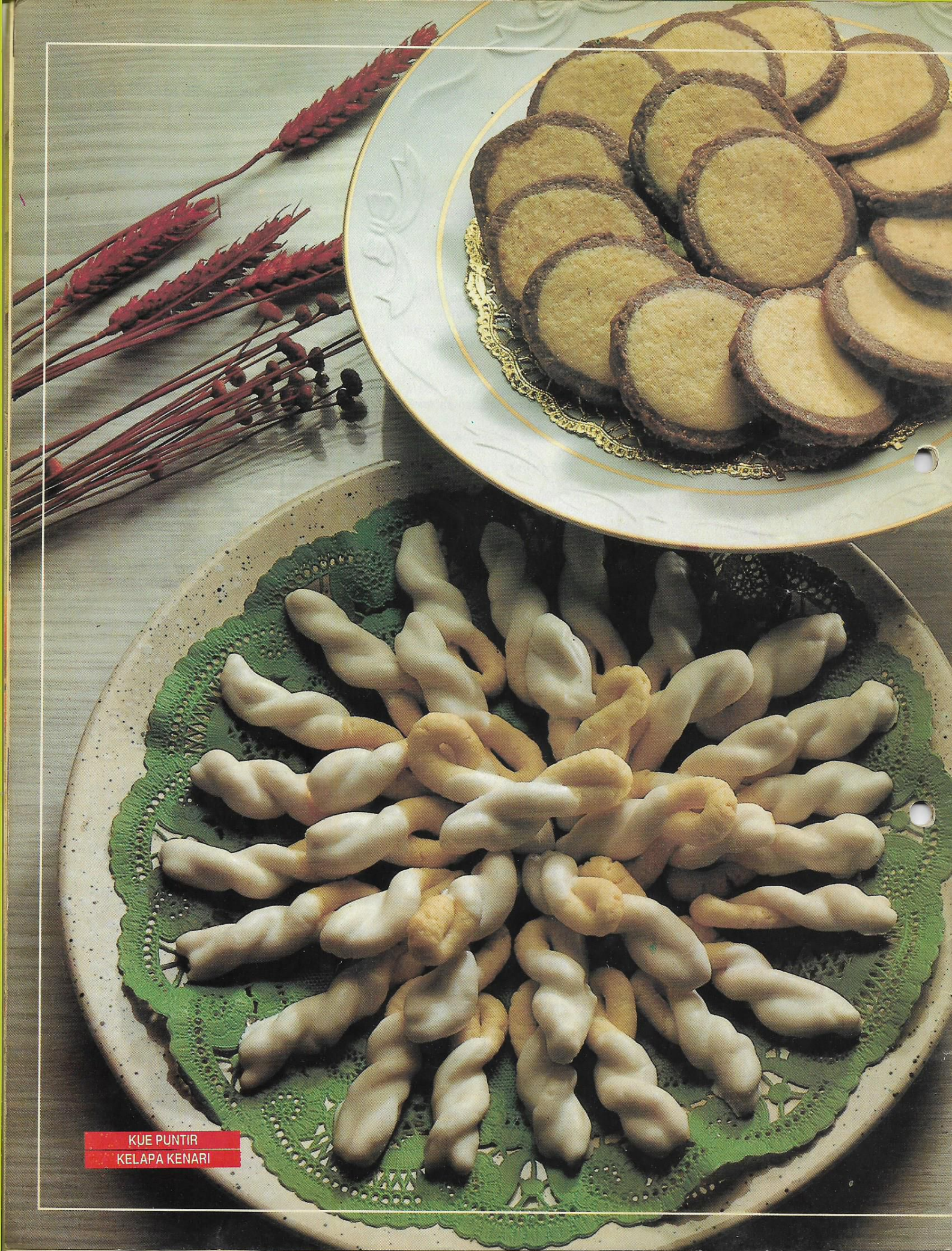
Pai Buah Krim Keju

Bahan:
Kulit:
200 g tepung terigu, ayak
125 g mentega atau margarin
1 sendok makan gula bubuk
1 sendok makan kulit jeruk peras parut
2 sendok makan air es

Isi:
*200 g keju krim **(cream cheese)**, kocok lembut*
50 g gula bubuk
2 sendok makan susu cair
2 sendok makan air jeruk peras
1 sendok makan kulit jeruk parut
*100 g buah **peach** kalengan, tiriskan*
100 g jeruk mandarin kalengan, tiriskan
1 buah kiwi, kupas, potong melintang tipis
5 buah anggur hitam (anggur Bali)
5 buah manisan ceri merah kalengan
*4 sendok makan selai aprikot atau **peach** atau **marmalade**, untuk mengoles*

Olesan:
1 sendok makan tepung maizena
25 g gula pasir
100 ml air jeruk peras

Cara membuat:
- **Isi:**
- Aduk sampai rata krim keju bersama gula, susu, air jeruk dan kulit jeruk. Sisihkan.
- **Kulit:**
- Remas-remas terigu, mentega, gula bubuk dan kulit jeruk dengan ujung jari atau garpu sampai berbutir halus.
- Tambahkan air es, uleni sampai adonan bisa dipulung, bulatkan. Diamkan selama 15 menit.
- Tipiskan adonan hingga 1/2 cm, tutupkan pada dasar dan keliling sisi loyang pai yang bergaris tengah 20 cm. Tusuk-tusuk dasarnya dengan garpu.
- Panggang dalam oven panas bersuhu 180 derajat Celcius selama 30 menit atau sampai matang. Angkat dan biarkan dingin.
- **Penyelesaian:**
- Olesi adonan pada dasar pai dengan selai aprikot atau selai lain. Tuangkan adonan krim keju dan susun dengan rapi buah-buahan di atasnya menurut selera.
- Olesi permukaannya dengan bahan olesan. Simpan dalam lemari pendingin sampai waktu dihidangkan. Potong-potong.

Untuk 8 potong.

KUE PUNTIR
KELAPA KENARI

KUE LINGKARAN KELAPA LAPIS COKELAT

Kue Puntir Rasa Kelapa Lemon

Bahan:
90 g mentega
1 sendok teh kulit jeruk lemon parut
75 g gula halus
1 butir telur
1/4 sendok teh garam
1 sendok makan air jeruk lemon
250 g tepung terigu
1 sendok teh tepung maizena
1/2 sendok teh ***baking powder***
1/4 sendok teh soda kue
90 g kelapa parut kering - siap beli
100 g cokelat masak warna putih ***(white cooking chocolate)****, tim sampai leleh untuk melapis*

Cara membuat:
- Kocok mentega bersama kulit jeruk, gula, telur, garam dan air jeruk hingga lembut. Ayak terigu bersama maizena, *baking powder* dan soda kue.
- Aduk mentega kocok bersama tepung dan kelapa sangrai sampai rata.
- Ambil adonan sebesar kelereng, giling bulat panjang sepanjang 12 cm. Tekuk dan puntir ujung kue seperti bentuk tambang. Kerjakan sampai adonan habis.
- Atur kue di atas loyang yang sudah dioles mentega. Beri jarak di antaranya.
- Panggang dalam oven panas bersuhu 160 derajat Celcius selama 20 menit sampai kue matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
- Celupkan bagian ujung kue ke dalam cokelat putih leleh. Taruh di atas kertas roti dan biarkan hingga lapisan cokelat mengering.
- Simpan kue dalam wadah bertutup dan kering.

Untuk 600 gram.

Kue Lingkaran Kelapa Lapis Cokelat

Bahan:
150 g mentega atau margarin
1/2 sendok teh vanili bubuk
150 g gula bubuk
1 butir telur
1/4 sendok teh garam
300 g tepung terigu, ayak
50 g kelapa parut kering kalengan - siap beli
50 g cokelat masak ***(dark cooking chocolate)****, tim sampai leleh, biarkan agak dingin*

Cara membuat:
- Kocok mentega, vanili, gula, telur dan garam hingga lembut.
- Masukkan terigu dan kelapa kering ke dalam mentega kocok, aduk rata. Bagi adonan menjadi 5 bagian.
- Campur sampai rata 2/5 bagian adonan dengan cokelat leleh. Tipiskan hingga berukuran 1/2 x 18 x 24 cm di atas kertas roti.
- Gulung padat 3/5 bagian adonan hingga membentuk bulat panjang garis tengah 4 cm dan panjang 22 cm.
- Taruh adonan putih di atas adonan cokelat dan gulung padat hingga adonan cokelat mengelilingi bagian pinggir adonan putih. Bungkus adonan dengan kertas roti dan simpan dalam lemari pembeku selama 30 menit.
- Buka kertas roti, potong kue melintang 1/2 cm dengan pisau tajam. Atur kue di atas loyang bersemir mentega. Beri jarak di antaranya.
- Panggang dalam oven panas bersuhu 160 derajat Celcius selama 25 menit atau sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan.
- Angkat dan biarkan dingin.

Untuk 650 gram.

RESEP: NYONYA NIES KARTOHADIPRODJO
PENGARAH: RINTO HABSARI
FOTO: JOHANNES SIDHARTA